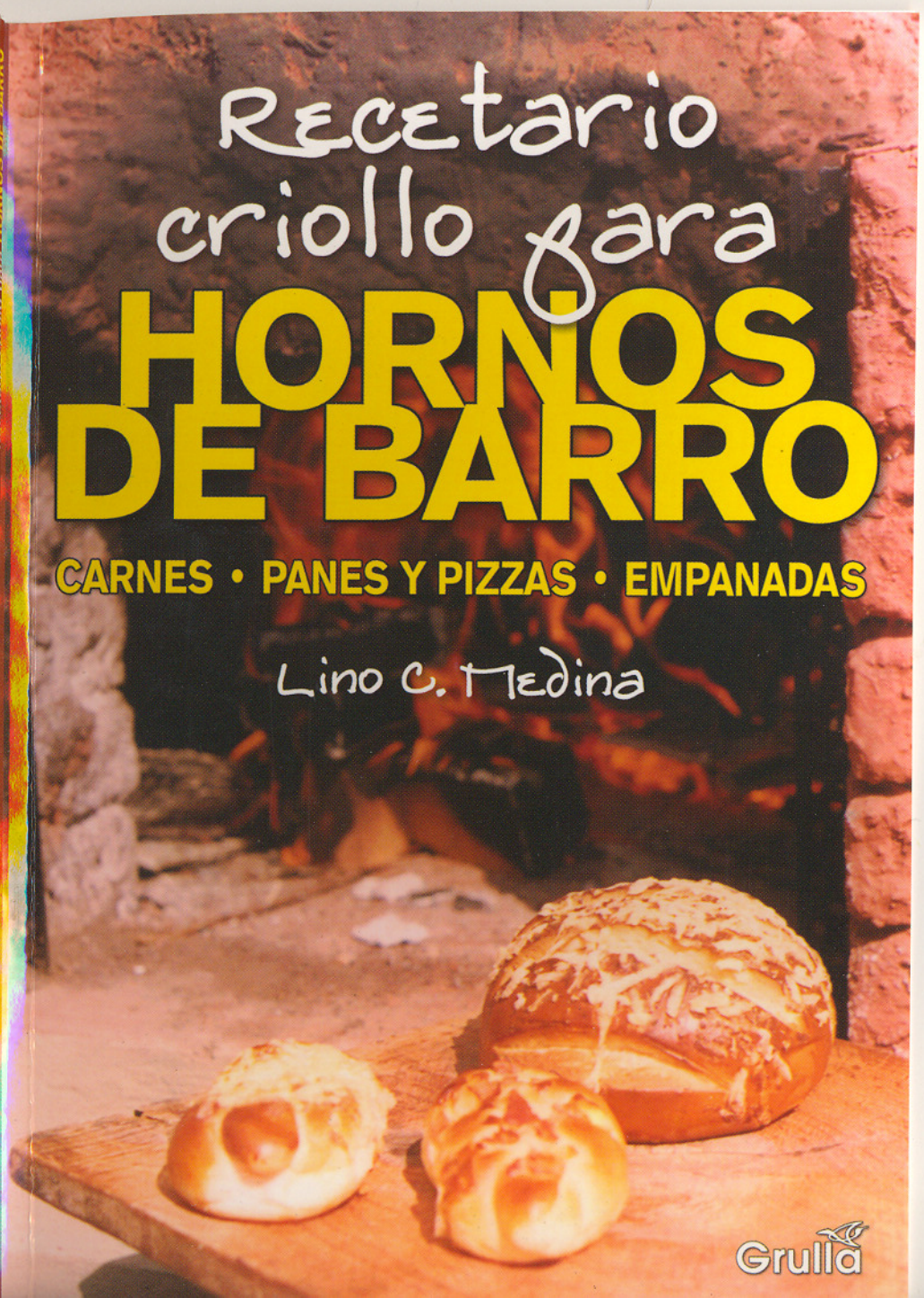
Recetario criollo para
HORNOS DE BARRO

Lino C. Medina ha ido recopilando, durante años, recetas típicas de distintas regiones de la Argentina. Cuenta que lo hizo inspirado por su madre, una buena señora que creaba maravillas en su cocina, con los alimentos que le ofrecía la tierra en la que había crecido, y en la que crió a sus hijos.
Por eso, a modo de homenaje a sus mayores, es que Lino presenta en este libro el fruto de su tarea: un fantástico recetario de platos criollos de la Argentina pero, además, de otros países del Cono Sur, cuya cocción puede realizarse en horno de barro.
Panes y galletas, guisos, empanadas regionales, y una excelente selección de dulzuras pueblan las páginas de este libro, acompañadas por simpáticos refranes populares acerca del arte del buen comer y comentarios del autor sobre las recetas, su origen y alguna que otra particularidad interesante.

ISBN 987-520-234-7

Grulla

Recetario criollo para HORNOS DE BARRO



Recetario criollo para HORNOS DE BARRO

CARNES • PANES Y PIZZAS • EMPANADAS

Lino C. Medina

Grulla

Recetario criollo para HORNOS DE BARRO

CARNES
PANES Y PIZZAS
EMPANADAS

Grulla

Lino C. Medina
Recetario criollo para hornos de barro.
1ª. ed. - Buenos Aires: Grupo Editor de la Grulla, 2005.
64 p.; 20x14 cm.

ISBN 987-520-234-7

1. Cocina Criolla I. Título
CDD 641.59

I.S.B.N.: 987-520-234-7

Primera edición: noviembre de 2003
Última reimpresión: 4.000 ejemplares, febrero de 2005

Se ha hecho el depósito que establece la Ley 11.723
Copyright by Grupo Editor de la Grulla S.A.
Bartolomé Mitre 3745 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
República Argentina

IMPRESO EN ARGENTINA - PRINTED IN ARGENTINA

Reservados todos los derechos. Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del Copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático.

Quiero dedicar este libro a mi madre,
quien con pocas palabras y mucha paciencia
me enseñó a amar la cocina de mi tierra.

criollo, lla. *(Del port. crioulo, y este de criar). 4. Autóctono, propio, distintivo de un país hispanoamericano. // 5. Peculiar, propio de Hispanoamérica.*

Acerca de la cocina criolla... y algunas aclaraciones

Me ha interesado comenzar este encuentro con usted, lector, brindándole la definición de la palabra *criollo* del Diccionario de la Real Academia, pues cuando comenté con mi familia y mis amigos que pensaba escribir un libro sobre cocina criolla, muchos de ellos supusieron inmediatamente que se trataría de un libro sobre cocina del campo bonaerense.

Yo pienso que hay que aclarar esta confusión, pues lo criollo abarca, en realidad, a todo lo hispanoamericano, y está relacionado con la mezcla y el intercambio de culturas que se produjo a partir de la llegada de los españoles a nuestro continente.

En cuanto a la cocina, la comida criolla puede ser tanto argentina (y no sólo del campo bonaerense, ¿eh?) sino peruana, uruguaya y chilena, entre otras. Lo que conocemos hoy como cocina criolla es el resultado de la inserción de técnicas e ingredientes europeos en el acerbo gastronómico indígena.

Hecha la primera aclaración, pasaré a la segunda: usted no encontrará aquí recetas criollas de todos los países hispanoamericanos, sino de aquellos ubicados en lo que conocemos vulgarmente como Cono Sur. Así lo he decidido, pues es la cocina que yo conozco y cuyos secretos he investigado. Mal haría en ponerme a hablar de ingredientes con los que nunca he trabajado –lamentablemente– y de técnicas para mí desconocidas.

A mis amigos de Centroamérica y el Caribe, entonces, mis disculpas. He saboreado algunos de sus platos y me han gustado muchísimo, pero de allí a sentirme con derecho a transcribir sus recetas típicas hay un largo trayecto, que no me siento capacitado para recorrer.

Hechas estas aclaraciones, no queda más que comenzar a cocinar, que es, en realidad, el objetivo de este libro, ¿verdad?

La cocción en el horno de barro

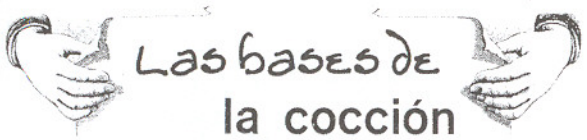
La cocción en el horno de barro es tan sólo una de varias maneras que hay de preparar los alimentos.

En realidad, no se diferencia casi en nada de la cocción en horno de gas o eléctrico, pero tiene dos ventajas apreciables: el ligero sabor ahumado que otorga a las comidas, y esa especie de ritual que significa preparar el fuego, esperar a que se consuma y conocer el arte de regular la temperatura para cocinar.

Qué quiere que le diga... a las comidas hechas en el horno de barro no hay con qué darles. Yo he probado hacer la misma receta en horno de barro y en horno de gas y es notable la diferencia.

Si usted ya tiene su horno de barro pero todavía no se ha animado a experimentar más allá de alguna pieza de carne bien adobada, investigue, haga pruebas con otros alimentos. El resultado depende de su pericia, y de su paciencia, pues cada horno de barro es diferente y, por eso, en las recetas que conforman este libro, no hallará indicaciones de tiempos de cocción.

El tamaño del horno, el tipo de leña que se utiliza, la forma de la bóveda... cada detalle influye en el resultado final. Usted debe conocer a su horno y, para ello, nada mejor que probarlo con diferentes recetas.



Las bases de la cocción

El procedimiento básico para cocinar en horno de barro consiste en cargarlo de leña por la boca, encenderla y esperar a que se consuma el fuego, que es el momento en que el horno está bien caliente.

Una vez lograda la temperatura, se retiran las brasas y se limpia el piso del horno, para apoyar sobre él el recipiente que contiene la preparación que se desea cocinar.

Una buena manera de saber si la temperatura es la ideal para introducir los alimentos es metiendo en la bóveda una pajita o un papel: si se encienden, significa que el horno está a punto.

Es probable que al principio usted coloque menos o más leña de la necesaria para calentar su horno y que algunas cosas se quemen, o que otras no terminen nunca de cocinarse... tiempo al tiempo, amigo. Insista y verá que, si ha sido bien construido, su horno le dará grandes satisfacciones.

Y como dice el refrán popular...
Panza llena,
corazón contento.

Panes, PIZZAS y bizcochos

Antes de comenzar, le hago una aclaración general, que vale para todas las recetas incluidas en este capítulo: para cocinar panes, pizzas y galletas es aconsejable que el horno esté muy caliente, y que no posea llamas. Lo mejor, entonces, es llevarlo a la temperatura máxima y retirar las brasas, antes de introducir el recipiente con la preparación.

¿Le cuento?

La harina de trigo es la más utilizada en la elaboración de pan. Si es blanca y de textura fina, no contiene salvado. Si es más amarilla y menos fina contiene salvado y posee mayor valor nutritivo. Esta última es la que se utiliza para preparaciones con levadura y ricas en grasa.

Chipá

750 g de harina de mandioca
500 g de queso fresco
1/2 taza de leche
4 huevos
200 g de grasa de pella
Sal

Desmenuce el queso fresco lo más que pueda, con cuchilla o con tenedor, y mézclelo apenas con la harina y una pizca de sal.
Disponga la mezcla sobre la mesada en forma de corona. Entibie la grasa y viértala en el hueco central con los huevos.
Comience a unir los ingredientes con los dedos o con ayuda del tenedor, mientras va incorporando la leche, de a chorritos. Debe obtener una masa blanda y homogénea.
Trabájela hasta que esté lisa y, sin dejarla reposar, tome pequeñas porciones con las manos dándoles forma esférica.
Hágale un corte superficial a cada una, con cuchillo o tijera, y dispóngalas sobre una asadera engrasada.
Lleve la asadera al horno y deje que el chipá se cocine hasta que esté apenas doradito.

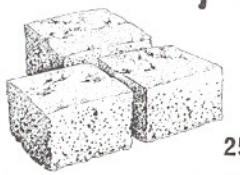
Por si no lo sabía

La grasa de pella es la que proviene de la vaca o, también, del cerdo. Para derretirla hay que cortarla en trocitos y colocarla en una ollita a fuego lento. Luego hay que pasarla por un colador de alambre y dejarla entibiar (sin que se solidifique).

¿Le cuento?

El chipá (o la chipá, como le dicen algunos) es un plato típico de la República de Paraguay y el Noroeste argentino. Por lo general, se lo prepara para acompañar el mate.

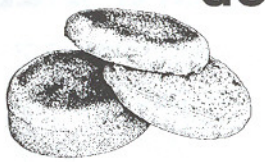
Pan de maíz



250 g de harina de maíz
250 g de harina común
250 cc de leche cuajada
1 huevo
2 cucharadas de manteca
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal

Tamice la harina común con el bicarbonato y la sal y mézclela con la harina de maíz. Añada, de a poco, la leche cuajada. Agregue el huevo batido junto con la manteca derretida. Mezcle bien, vierta en un molde aceitado y lleve a horno caliente hasta que se dore.

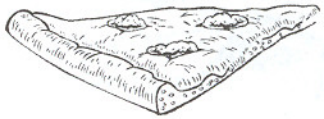
bizcochos de grasa



1 kg de harina
6 ó 7 cucharadas de grasa tibia
2 cucharaditas al ras de polvo para hornear
2 cucharaditas al ras de sal
500 cc de agua
3 ó 4 cucharadas de manteca blanda

Tamice en un recipiente grande la harina junto con el polvo para hornear y la sal.
Incorpore la grasa y comience a trabajar con las manos para que los ingredientes se integren.
Agregue el agua, de a chorritos, mientras sigue trabajando la masa, hasta obtener un bollo liso.
Tome pequeños trocitos y deles forma esférica. Luego achátelos hasta obtener discos de aproximadamente 5 cm de diámetro y 1 cm de grosor.
Unte apenas la superficie de uno de los bizcochos con manteca y únalo con otro, como si se tratara de un alfajor. Repita la operación con todos los bizcochos.
Colóquelos así, de a pares, en fuentes para horno y cocínelos hasta que estén apenitas dorados.
Sáquelos del horno, sepárelos y delos vuelta para que se cocinen del otro lado, apenas un momentito.

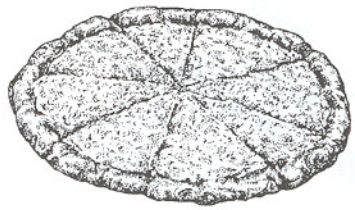
Masa para pizzas



1 kg de harina común
50 g de levadura de cerveza fresca
2 tazas de agua tibia
4 cucharaditas al ras de sal
1 cucharadita de azúcar
Aceite de oliva

Desmenuce la levadura en un jarrito, incorpore una taza de agua y el azúcar. Revuelva apenas y deje en reposo entre cinco y diez minutos para que la levadura comience a fermentar.
Vuelque la harina y la sal en un bol grande y vierta la levadura. Incorpore el resto del agua y un buen chorro de aceite de oliva.
Comience a mezclar, primero con cuchara de madera y luego con las manos, hasta formar un bollo elástico.
Divida el bollo en tres o cuatro porciones –la cantidad dependerá de cuán gruesas usted quiere que sean las pizzas–, cúbralos con un paño limpio y seco y déjelos reposar cerca de una fuente de calor hasta que dupliquen su volumen.
Cuando esto suceda, aceite ligeramente una pizzera y extienda uno de los bollos.
Llévelo al horno bien caliente hasta que la masa esté sequita y apenas dorada en la base.
Distribuya los ingredientes de su elección y lleve nuevamente al horno, hasta que el queso se derrita y la base esté dorada.

Opciones para pizzas



Margarita

Salsa de tomate, queso muzzarella, rodajas de tomate fresco, albahaca fresca, ajo picado, aceite de oliva, aceitunas negras.

Muzzarella

Salsa de tomate, queso muzzarella, orégano, aceite de oliva, aceitunas verdes.

Provenzal

Salsa de tomate, queso muzzarella, rodajas de tomate fresco, ajo picado, perejil picado, aceite de oliva, aceitunas verdes.

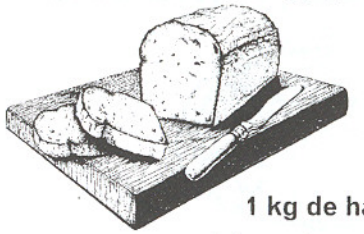
Calabresa

Salsa de tomate, ají morrón al natural, queso muzzarella, longaniza en rodajas, ají molido, aceite de oliva, aceitunas negras.

Pizza de panceta y champiñones

Salsa de tomate, queso muzzarella, champiñones al natural, panceta ahumada, cebolla de verdeo, aceite de oliva.

Pan de mesa



1 kg de harina
1 taza de agua tibia
1 cucharada de sal
1 cucharada de aceite
50 g de levadura de cerveza fresca
1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de agua tibia

Fermente la levadura de la siguiente manera: colóquela en un bol con el azúcar y déjela reposar varios minutos hasta que cambie su consistencia. Luego, añada 2 cucharadas de harina y 2 cucharadas de agua tibia. Mezcle bien y deje reposar, aproximadamente 20 minutos, para que se desarrolle el proceso químico. Al cabo de ese tiempo, la levadura tiene que haberse inflado y llenado de burbujas.
Tamice la harina y colóquela sobre la mesa, en forma de corona.
Haga un hueco en el centro y vierta la levadura, la sal, el aceite y la taza de agua tibia.
Integre todos los ingredientes y amase hasta obtener un bollo liso y suave.
Tape con un lienzo y deje descansar durante media hora aproximadamente (la masa tiene que crecer el doble en volumen).
Separe la masa en bollos y forme panes con cada uno, dejándolos reposar nuevamente unos minutos.
Colóquelos en una placa y cocínelos en horno muy caliente.

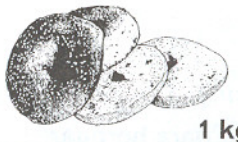
Pan de campo

1 kg de harina
4 cucharaditas de polvo para hornear
500 cc de leche
1 cucharadita de sal
10 cucharadas de grasa de pella
1 huevo

Tamice la harina con el polvo de hornear y la sal.
Dispóngala en la mesada, en forma de corona.
Entibie la grasa y mézclela, en un bol, con el huevo.
Incorpore la mezcla en el centro de la corona y comience a unir los ingredientes.
Vaya agregando la leche, de a chorritos, y comience a amasar hasta obtener un bollo liso y elástico.
Ahora, usted elige: o cocina un solo pan grande o divide el bollo en tantas porciones como le parezca, para hacer pancitos. En cualquiera de los dos casos, practique un corte en la superficie con cuchillo o tijera.
Coloque el o los bollos en una fuente para horno y cocine hasta que comience a dorarse.

Y como dice el refrán popular...
Cuando más se golpea la masa más sabroso sale el pan.

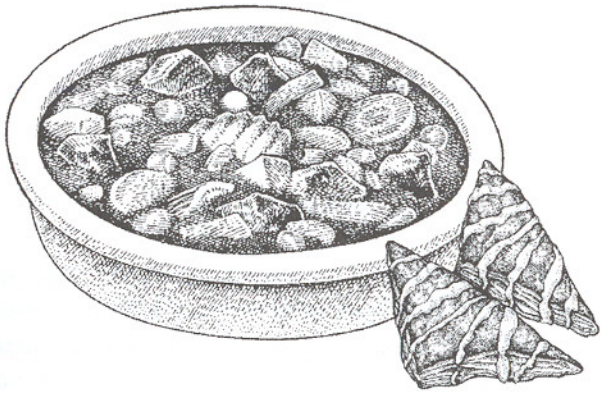
Pan con chicharrones



1 kg de harina
500 g de grasa de pella
50 g de levadura fresca
4 cucharadas de grasa de pella
1 cucharadita de sal gruesa
500 cc de leche
Agua

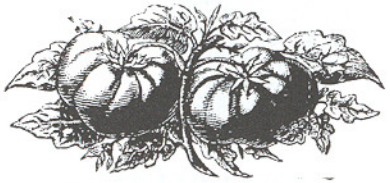
Derrita los 500 g de grasa de pella en una sartén hasta que se separen los chicharrones. Retire del fuego y cuele para eliminar la grasa líquida.
Tamice la harina y dispóngala en forma de corona sobre la mesada.
Disuelva la levadura en la leche.
En el centro, coloque las cuatro cucharadas de grasa de pella a temperatura ambiente, los chicharrones y la sal gruesa.
Vaya tomando los ingredientes mientras vierte, de a chorritos, la leche con la levadura.
De hacer falta, incorpore agua tibia, para lograr una masa elástica.
Deje descansar el bollo cubierto con un paño limpio y seco, aproximadamente media hora.
Separe el bollo en pequeñas porciones y deles forma esférica.
Coloque los pancitos en una fuente aceitada y cocínelos hasta que se doren.

Pasteles, GUISADOS y empanadas



Antes de comenzar, le hago una aclaración general, que vale para muchas de las recetas incluidas en este capítulo: para cocinar verduras el horno no debe estar muy caliente. Llévelo a temperatura moderada y, eso sí, retire el fuego antes de introducir el recipiente con la preparación.

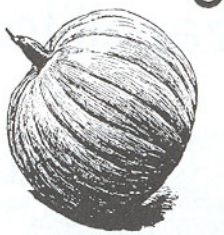
Chichoca de tomates con zapallitos



2 kg de tomates
1 kg de zapallitos
250 g de miga de pan
1 cucharada de perejil picado
Aceite
Sal y pimienta

Lave los tomates, séquelos, ábralos por la mitad y extraiga las semillas. Colóquelos al sol, sobre una rejilla para horno, con la parte abierta hacia abajo. Déjelos secar durante dos días. Transcurrido ese período, colóquelos en un lugar seco, conservándolos entre hojas de papel. Una vez que estén bien secos, remójelos con agua caliente hasta rehidratarlos y distribúyalos en una fuente aceitada alternando con rodajas de zapallito.
Bañe todo con suficiente aceite, salpimiente y distribuya la miga de pan mezclada con el perejil.
Lleve a horno caliente hasta que la preparación esté tierna.

Carbonada en zapallo



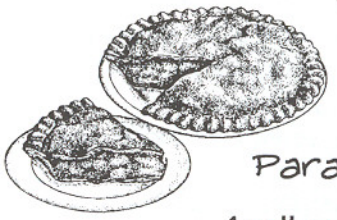
1 zapallo de 4 ó 5 kg
1 cebolla grande
1 kg de carnaza, rosbif o corte similar
1 lata de tomate al natural
1 zanahoria grande
3/4 kg de papa
1/2 kg de batata
2 choclos
3 duraznos en almíbar
2 cucharadas de manteca blanda
2 cucharadas de azúcar
1 pocillo de leche
1 pocillo de aceite o grasa de pella
Sal
Pimienta
1 ramo de hierbas aromáticas
Caldo de verduras, cantidad necesaria
1/2 kg de zapallo

Lave bien el zapallo –con agua y un buen cepillo–, córtele una tapa en la parte superior y extraiga todas las semillas.
Unte el interior con la manteca y espolvoree con el azúcar.
Vierta la leche en el interior del zapallo –para evitar que la pulpa se reseque durante la cocción–, cúbralo con la tapa y llévelo al horno, durante una hora o una hora y media, aproximadamente.
Mientras el zapallo se cocina, pique la cebolla menudita y corte la carne en dados.
Rehogue la carne y la cebolla en una sartén, con el aceite o la grasa.
Cuando la carne esté dorada incorpore caldo, en cantidad suficiente para cubrir el rehogado, y el ramito de hierbas aromáticas.
Pele papas y batatas y córtelas en dados, ralle los choclos, corte en cubos la zanahoria, el zapallo y los duraznos.
Desmenuce el tomate en lata.
Incorpore todo a la cocción de la carne y la cebolla y condimente a gusto.
Siga cocinando hasta que todos los ingredientes estén cocidos (si hace falta, vierta más caldo).
Rellene el zapallo con la preparación, cúbralo nuevamente con la tapita y devuélvalo al horno, pero nada más que diez o quince minutos.

Por si no lo sabía

La carbonada en zapallo es uno de los principales platos de la cocina criolla. La base de la preparación es siempre la misma, aunque cada región le ha agregado algún toque personal, por lo cual existen diferentes variantes de la receta: algunos le ponen ají en lugar de cebolla, otros incorporan arroz, etc.

Pastel de cambray



Para el relleno

1 pollo cortado en presas
1/2 taza de aceite
1 taza de caldo de verdura
1 cebolla grande
3 dientes de ajo
2 tomates
100 g de aceitunas verdes
3 huevos duros
2 cucharaditas de perejil picado
Sal y pimienta negra

Para la masa

500 g de harina
5 huevos
2 cucharadas de azúcar
1 copita de anís
3 cucharadas de grasa de pella
Sal

Para la cobertura

1 clara de huevo
Azúcar

Comience por la masa...

Tamice la harina con la sal y dispóngala en la mesada, en forma de corona.
En el hueco central vierta el resto de los ingredientes y comience a integrar con la harina, hasta obtener un bollo liso.
Déjelo descansar una media hora cubierto con un paño limpio y seco.

Ahora, dedíquese al relleno...

Caliente la mitad del aceite en una olla de barro y dore las presas de pollo.
Vierta el caldo y deje que el pollo se cocine hasta que la carne esté tierna.
Retire las presas, deshuéselas y pique la carne con cuchillo.
Ahora, pique la cebolla, los tomates y las aceitunas.
Mezcle estos ingredientes, más el perejil, con la carne del pollo.
Salpimiente y reserve.

Vuelva al bollo de masa...

Divídalo en dos mitades y estírelas hasta que tengan 3 mm de espesor, aproximadamente.
Aceite ligeramente una fuente para horno, fórrela con uno de los discos de masa y rellene con la preparación de pollo.
Distribuya por encima los huevos duros picados y cubra con el otro disco de masa.
Haga un repulgo fuerte, pinte la superficie con la clara batida con el azúcar y pinche la masa con un tenedor en varios lugares, para evitar que se infle durante la cocción.
Lleve al horno y cocine hasta que la masa comience a dorarse.

Polenta rellena

1 taza de harina de maíz
3 tazas de agua
1 cucharada de sal
1/2 kg de carne picada
2 cebollas
3 tomates grandes
20 g de pasas de uvas
100 g de aceitunas verdes
3 huevos duros
2 ajíes morrones
250 g de queso fresco
1/2 taza de aceite
Sal y pimienta

Cocine la harina de maíz en agua hirviendo con sal.
Por otra parte, pique las cebollas y rehóguelas en aceite caliente. Añada los tomates, previamente pelados y trozados, y cocine durante algunos minutos.
Agregue la carne picada, cocine unos minutos más y retire del fuego.
Añada las pasas, las aceitunas picadas y condimente.
Cubra el fondo de una asadera con una capa de polenta.
Luego distribuya el relleno de carne y realice una tercera capa con los huevos duros cortados en rodajas.
Cubra con el resto de la polenta y disponga los morrones cortados en tiritas finas y el queso en trocitos.
Lleve a horno fuerte.

Acerca de las empanadas

Aquí entra a jugar la variedad y, más que nunca, los regionalismos. Podría decirle que cada provincia exhibe con orgullo su propia receta de empanada, y no le miento.

Para satisfacer todos los gustos, entonces, le daré primero algunas recetas para preparar la masa y, luego, las de los diversos rellenos, indicando su lugar de procedencia.

Sobre cantidades

Las cantidades indicadas en las recetas de las masas para empanadas sirven para obtener dos docenas de tapas.
Del mismo modo, las de los rellenos son suficientes para preparar la misma cantidad de empanadas.

Y como dice el refrán popular...
Come callado
lo que has hallado.

Masa para horno

650 g de harina
1 huevo
170 g de grasa de pella
1/2 taza de agua tibia
1 cucharadita al ras de sal

Tamice la harina junto con la sal y colóquela sobre la mesada en forma de corona.
Derrita la grasa a baño de María y viértala en el hueco central junto con el huevo.
Comience a tomar los ingredientes, mientras vierte el agua de a chorritos en forma rápida para evitar que la grasa se solidifique, y amase hasta obtener un bollo liso.
Déjelo reposar una media hora, aproximadamente, cubierto con un paño limpio y seco.
Extienda el bollo sobre la mesada apenas enharinada y estírelo con el palo de amasar hasta que tenga un grosor de 2 mm, aproximadamente.
Corte los discos con un cortapastas.

Por si no lo sabía

Si la grasa se enfría mientras la está trabajando con la harina, se solidifica y endurece a la masa.

Masa básica de hojaldre

600 g de harina
300 g de manteca
1 cucharadita al ras de sal
Agua, cantidad necesaria

Tamice la harina y dispóngala sobre la mesada en forma de corona.
Coloque en el centro 100 g de manteca cortada en trocitos y comience a trabajar la masa. Conserve en la heladera la manteca restante.
Diluya la sal en un poco de agua y vaya incorporándola a la mezcla, amasando para obtener un bollo liso.
Envuelva el bollo en papel film o papel de aluminio y llévelo a la heladera durante media hora. Luego, coloque el bollo en la mesada enharinada y extiéndalo con el palo de amasar, tratando de darle forma rectangular, hasta que tenga un grosor de 2 cm.
Retire de la heladera el resto de la manteca y comience a estirarla con el palo de amasar hasta que tenga el mismo grosor que la masa, tratando también de darle forma rectangular.
Coloque el rectángulo de manteca sobre la masa y envuelva la manteca con la masa. Estire de nuevo con el palo, para que ambas preparaciones se mezclen, tratando de conservar la forma rectangular.
Doble el rectángulo en tres partes iguales superpuestas: desde el área central, pliegue ambos bordes hacia adentro.
Extienda nuevamente la masa con el palo y repita la operación tres veces (el plegado en tres capas y el nuevo amasado).
Lleve la masa a la heladera y déjela allí no menos de media hora, envuelta en papel film o papel de aluminio.
Luego, vuelva a estirar la masa hasta que tenga un grosor de 2 mm y corte los discos con un cortapastas.

Empanadas criollas

250 g de carne cortada a cuchillo

2 cebollas

1 cebolla de verdeo

1 ají morrón

150 g de grasa de pella

Pimentón dulce

Pimienta

Ají molido

Comino

Yema de huevo

Pique las cebollas y la de verdeo y rehóguelas en la grasa.
Sancoche* la carne y agréguela.
Condimente con pimentón dulce, pimienta, ají molido y comino.
Deje enfriar el relleno y luego arme las empanadas, cerrándolas con el repulgo que más le guste.
Pincele la superficie de las empanadas con yema de huevo antes de llevarlas al horno.
Una variante: Mucha gente suele agregarle puerro, aceitunas y huevos duros picados.

Un secretito

Para que el relleno de las empanadas resulte jugoso, agréguele 1 cucharada de vinagre y déjelo enfriar en la heladera desde el día anterior para que la grasa se endurezca.

Sancochar: *cocer ligeramente un alimento pasándolo por agua hirviendo o aceite.*

Empanadas santiagueñas

250 g de carne cortada a cuchillo

1 cebolla grande

2 huevos duros

30 g de pasas de uva

150 g de grasa de pella

1 cucharadita de pimentón

Sal

Comino

1 cucharadita de ají picante molido

Pique la cebolla y rehóguela en una cacerola con la grasa de pella hasta que se dore. Agregue el pimentón, el ají molido, el comino, 1 cucharada de agua y sal.
Cocine durante un minuto, retire y deje enfriar.
Aparte, sancoche la carne pasándola por agua hirviendo, escúrrala y déjela enfriar en una fuente. Una vez fría, agréguele el rehogado, los huevos duros picados y las pasas de uva. Deje enfriar el relleno y luego elabore las empanadas.
Antes de llevarlas al horno, practique algunos pinchazos en la parte superior de cada una. Hornee en horno bien caliente hasta que se doren.

¿Una sugerencia?

Los cortes de carne recomendados para las empanadas son carnaza, nalga, bola de lomo y rosbif.

Empanadas salteñas

250 g de carne cortada a cuchillo
1 papa grande
1 cebolla grande
100 g de grasa de pella
1 cucharadita de pimentón
Ají molido
Comino
Sal y pimienta

Hierva la papa entera y pelada sin que se ablande demasiado. Cuando esté lista, cuélela y vuelque el agua hirviendo de su cocción sobre la carne cortada para que quede sancochada. Luego escúrrala y déjela enfriar.
Mientras tanto, dore la cebolla en una sartén con la grasa de pella. Una vez que esté lista, retírela del fuego, agréguele una cucharadita de pimentón y revuelva.
Corte la papa en daditos y agréguele la carne y la cebolla.
Condimente todo con sal, pimienta, ají molido y una pizca de comino.
Mezcle y deje reposar hasta que se enfríe.
Rellene los discos de masa y ciérrelos con repulgo. Pincele la superficie de las empanadas con grasa coloreada con pimentón.
Lleve a horno caliente hasta que se doren.

Una variante: Algunas personas saben agregarle cebollas de verdeo, huevos duros, pasas de uva y pollo.
Para que tengan un sabor más fuerte, se puede añadir una cucharadita de salsa picante hecha con ají molido y tomates.

Empanadas tucumanas

300 g de carne de matambre cortada a cuchillo
1 cebolla grande
2 cebollas de verdeo
3 huevos duros
150 g de grasa de pella
Comino
Sal y pimienta
Pimentón

Pique la cebolla y las cebollas de verdeo y rehóguelas en la grasa de pella. Cuando estén tiernas agregue un poco de agua y deje cocinar un momento. Luego añada la carne y cocínela hasta que quede blanca. Condimente, retire del fuego y deje enfriar. Agregue los huevos picados y lleve el relleno a la heladera durante, al menos, media hora. Una vez frío el relleno, arme las empanadas y llévelas al horno hasta que se doren.

Una variante: En lugar de carne vacuna puede utilizarse pollo, mondongo o queso con cebolla de verdeo.
Las aceitunas y las pasas de uva no están permitidas en una empanada clásica.

¿Le cuento?

Famaillá, en Tucumán, es considerada la capital de la empanada y allí, todos los años, se realiza el concurso para elegir a la campeona nacional. Uno de los requisitos para ser la ganadora es que las empanadas cierren ¡¡¡con exactamente catorce repulgos!!!

Empanadas sanjuaninas

250 g de carne picada gruesa
3 cebollas de verdeo
1 cebolla grande
150 g de grasa de pella
1 ají morrón
2 tomates
100 g de aceitunas verdes
Ají molido
Pimentón
Nuez moscada
Sal y pimienta

Pique las cebollas (común y de verdeo) y rehóguelas en la grasa.
Agregue la carne picada gruesa, el ají morrón picado y los tomates previamente pelados y cortados en trocitos.
Condimente y, cuando la carne presente un color blancuzco, retire del fuego. Deje enfriar y agregue las aceitunas.
Lleve el relleno a la heladera, por lo menos durante media hora.
Arme las empanadas y hornéelas hasta que se doren.

Una variante: Se suele hacer sólo con carne y muchísima cebolla.

Empanadas mendocinas

300 g de carne picada
1 cebolla grande
75 g de grasa de pella
3 cucharadas de aceite
2 huevos duros
30 g de pasas de uva
100 g de aceitunas verdes
1 cucharada de azúcar
Yema de huevo
Pimentón
Orégano
Sal y pimienta

Pique la cebolla y rehóguela en una cacerola con aceite y grasa de pella. Agregue la carne picada y condimente con pimentón, orégano, una cucharadita de azúcar, sal y pimienta. Siga cocinando unos minutos hasta que la carne se blanquee.
Retire del fuego y deje enfriar.
Agregue los huevos picados, las pasas de uva y las aceitunas picadas.
Lleve a la heladera por lo menos media hora.
Rellene las empanadas, pincele la superficie de cada una con yema de huevo y espolvoree con azúcar.
Hornee hasta que las empanadas estén doradas.

Empanadas cordobesas

250 g de carne cortada a cuchillo
3 cebollas de verdeo
1 tomate
1 ají morrón
1 zanahoria
30 g de pasas de uva
50 g de aceitunas verdes
1 huevo duro
1 cucharada de harina
100 g de grasa de pella
1 cucharadita de comino
1 cucharada de pimentón
Sal y pimienta

Pique las cebollas, el ají, la zanahoria y el tomate (previamente pelado) y rehóguelos en una cacerola con la grasa de pella hasta que la zanahoria esté tierna. Agregue la carne, condimente con sal, pimienta, comino y pimentón y siga cocinando hasta que la carne se blanquee. Retire del fuego y deje enfriar.
Luego agregue las pasas de uva, el huevo y las aceitunas picadas. Espolvoree con harina y deje enfriar en la heladera media hora como mínimo. Rellene los discos de masa y arme las empanadas.
Hornee hasta que se doren.

Una variante: Se puede espolvorear un poco de azúcar sobre la superficie de la empanada antes de llevar al horno.

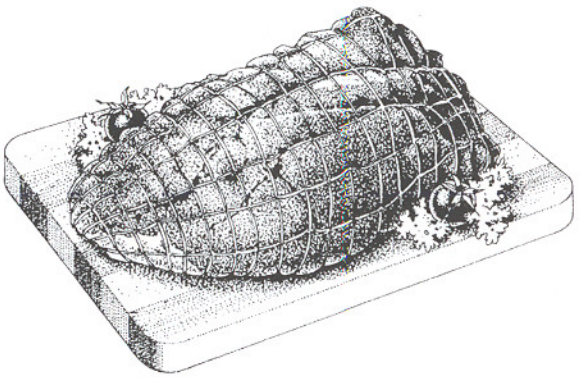
Empanadas santafesinas

200 g de carne de cerdo
100 g de salchicha parrillera
1 ají morrón
1 zanahoria rallada
2 cebollas
150 g de grasa de pella
50 g de aceitunas negras
30 g de pasas de uva
2 dientes de ajo
1 cucharada de perejil picado
Sal y pimienta

Corte la carne de cerdo en cubos pequeños y troce la salchicha. Pique las cebollas, el ajo y el ají y rehóguelos en la grasa. Agregue la carne de cerdo y condimente. Incorpore la zanahoria, la salchicha y el perejil. Cocine hasta que la carne se blanquee. Retire y deje enfriar.
Añada las aceitunas picadas y las pasas de uva.
Lleve a la heladera por lo menos media hora.
Rellene las empanadas y hornéelas hasta que se doren.

Y como dice el refrán popular...
Ajo, sal y pimiento,
y lo demás es cuento.

VACUNOS, aves y otros bichos



Antes de comenzar, le hago una aclaración general, que vale para todas las recetas incluidas en este capítulo: para cocinar carnes, la temperatura del horno depende del grado de cocción que se desee: para obtener carnes muy jugosas, se recomienda el fuego encendido. Si, en cambio, se prefiere la carne sequita, entonces hay que cocinarla sin fuego pero teniendo una reserva de brasas siempre a mano. Para los pescados es aconsejable que el horno esté a temperatura normal y sin fuego.

Lechón al horno

1 lechón de 4 kg
100 g de grasa de pella
5 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco seco
Laurel
Tomillo
Romero
Sal parrillera

Primero limpie el lechón retirando las vísceras.
Machaque los dientes de ajo en un mortero, agregue el tomillo y el romero y mézclelos con la grasa. Unte al lechón con esta pasta y sálelo ligeramente. Forre el fondo de una fuente grande de barro con ramas de laurel y coloque, sobre éstas, al lechón con el cuero hacia abajo. De esta forma, el laurel funcionará como aislante.
Practique unos pinchazos en la parte del cuello para que el lechón se desgrase durante la cocción. Bañe al lechón con el vaso de vino y vierta un vaso de agua en el fondo de la fuente. Cocínelo en el horno a temperatura suave durante una hora y media a dos horas. Cada tanto rocíelo con el líquido del fondo y delo vuelta media hora antes de finalizar la cocción.

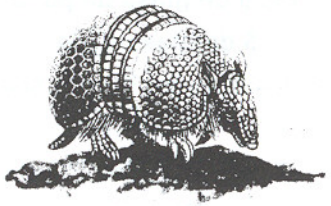
Un secretito

Hágale un corte al lechón a lo largo de la columna para que no se cierre al cocinarse.

Por si no lo sabía

Para que la carne del lechón resulte tierna la cocción debe ser lenta.

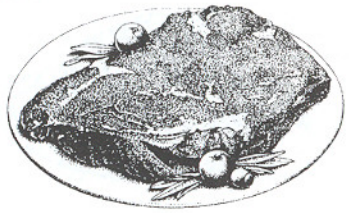
Mulita asada (quirquincho)



1 mulita o quirquincho
1 taza de aceite
2 tazas de agua
2 tazas de vinagre
Sal gruesa
2 cucharadas de ají molido
1 cucharadita de pimentón
1 cabeza de ajo picado

Limpie la mulita y déjela en abundante sal durante todo un día.
Mientras, prepare una mezcla de aceite, vinagre, ají molido, pimentón, ajos picados y salmuera (una cucharada de sal en 2 tazas de agua)
Lave la mulita y practique unos cortes entre la caparazón y la carne para que penetre la mezcla de condimentos.
Coloque la mulita en una asadera, con la caparazón hacia abajo, y llévela al horno moderado.
Báñela continuamente y cocine hasta que el jugo que despide sea claro, no rojizo.
Puede servirse caliente o como fiambre.

Matambre al horno

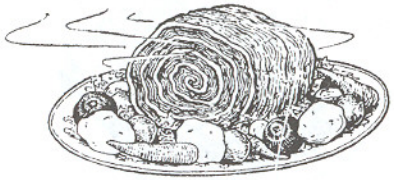


1 matambre grande
2 huevos
2 ajos
1 y 1/2 taza de leche
4 cucharadas de queso rallado
1 ajos
1/2 taza de vinagre
Aceite
Sal

Desgrase el matambre y adóbelo con sal, ajo picado y vinagre. Déjelo en maceración durante todo un día.
Al día siguiente llévelo al horno en una asadera, a temperatura suave, aproximadamente 15 minutos. Cuando la superficie del matambre adquiera color blancuzco, cúbralo con la leche hasta taparlo completamente. Cuando la leche se corte, espolvoree queso rallado, agregue los huevos batidos y un chorrito de aceite. Continúe la cocción hasta dorar.

Y como dice el refrán popular...
Tras el hambre,
viene el matambre.

Colita de cuadril mechada



1 colita de cuadril
1 cebolla grande
4 dientes de ajo
1 ají morrón
Mostaza
Sal y pimienta

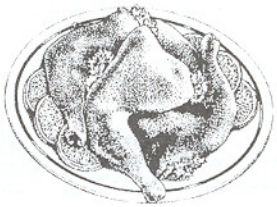
Salpimiente la colita de cuadril y practíquele perforaciones profundas. Aparte pique la cebolla, los ajos y el ají e introdúzcalos en las incisiones que realizó en la carne. Coloque la carne en una asadera, úntela con la mostaza y llévela al horno.

Versión agridulce

Puede eliminar la mostaza y reemplazar la cebolla, el ají y el ajo por panceta y ciruelas secas.

Y como dice el refrán popular...
No hay carne fiera
para el que sabe asarla.

Pollo al rancho viejo



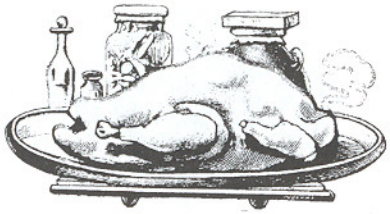
1 pollo
3 dientes de ajo picados
1 cebolla picada
3 tazas de vino blanco seco
1/2 taza de aceite de oliva
1 cucharada de perejil picado
Tomillo
Romero
Sal y pimienta

Macere el pollo, desde la noche anterior, con la siguiente mezcla: cebolla, ajo y perejil picados, con aceite de oliva, vino, sal y pimienta. Al otro día, colóquelo en una asadera y llévelo al horno a temperatura media durante una hora y media aproximadamente. Decore con ramitas de tomillo y romero.

Un secretito

Para que el pollo se desgrase durante la cocción, coloque un colchón de sal gruesa en el fondo de la asadera. La sal absorbe la grasa y forma una capa que luego se cristaliza.

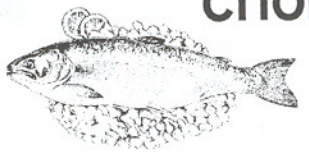
Gallina al barro



1 gallina grande
3 manzanas verdes
Jugo de 1 limón
2 cucharadas de manteca
1 balde de barro
1 cucharada de azúcar
Sal y pimienta

Elija una gallina sin desplumar y córtele las patas y la cabeza.
Límpiela por dentro y déjela escurrir.
Aparte, fría las manzanas verdes, previamente peladas y cortadas en trocitos, en una sartén con manteca. Una vez que estén cocidas, retírelas del fuego y espolvoréelas con una cucharada de azúcar. Rellene la gallina con las manzanas y el jugo de limón.
Sazone con sal y pimienta y cosa la abertura tratando de que no queden resquicios.
Cubra la gallina íntegramente con barro y colóquela en el horno, cocinándola a fuego templado, durante aproximadamente 3 horas.
Retírela del horno y deje que se enfríe hasta el otro día.
Para servir, golpee el barro con un golpe seco. De esta forma se partirá y, junto con él, se desprenderán las plumas. La gallina estará limpia y lista para saborear.

Pescado criollo

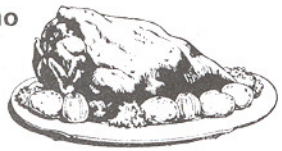


1 pescado grande
(sábalo, abadejo, corvina, etc.)
5 yemas de huevo cocidas
3 papas hervidas
1 cebolla grande
1 diente de ajo
5 cucharadas de perejil picado
4 cucharadas de aceite
1 limón
1 cucharada de mostaza
Nuez moscada
Sal y pimienta

Descame el pescado, lávelo y déjelo secar.
Mientras tanto, prepare el relleno: Coloque en el mortero las 5 yemas cocidas, 2 cucharadas de aceite, el diente de ajo, la mostaza, la mitad del perejil picado, nuez moscada, sal y pimienta. Pise la mezcla hasta que adquiera la consistencia de una mayonesa.
Aparte, corte la cebolla en aros finos y rehóguela con un chorro de aceite hasta que quede transparente.
Realice un corte longitudinal en el pescado y rellénelo con una capa de cebolla, luego con la mayonesa que preparó en el mortero y por último una capa de papas hervidas cortadas en daditos pequeños.
Pinte la superficie del pescado con una mezcla de aceite, el perejil restante y limón y envuélvalo en papel de aluminio. Llévelo al horno por lo menos 20 minutos.

Pata de cordero al horno

1 pierna de cordero
1 tacita de aceite
1 botella de vino tinto
1 vaso de vinagre
1 clavo de olor
Pimienta en grano
Laurel
Sal

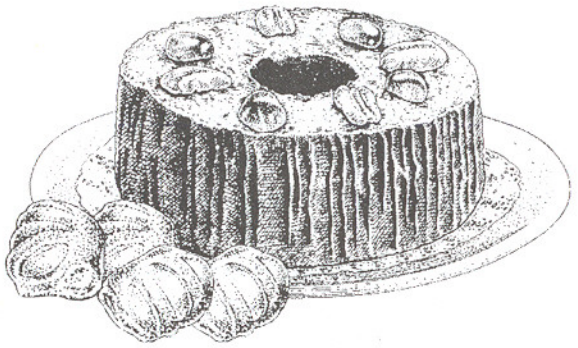


Quítele el cuero a la pierna y límpiela.
Aparte, prepare la siguiente mezcla de maceración: coloque en una fuente el vino tinto con el vinagre y añada las especias y condimentos. Sumerja la pata en esta preparación cuidando que quede totalmente cubierta y déjela macerando por lo menos 3 horas (lo ideal es hacerlo de un día para el otro).
Ponga una asadera en el horno, para calentarla previamente (se aconseja de latón o estaño) y luego, coloque la pata en la asadera, rociando su superficie con aceite.
Coloque la pierna en horno moderado para que no se arrebate y báñela continuamente con su propio jugo.
Cuando al pincharla con un tenedor, no salga sangre, agregue brasas para que se dore rápidamente y salga jugosa.

Un secretito

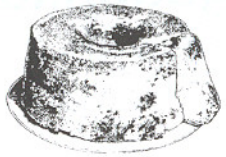
Si no puede graduar la temperatura, puede cocinar con horno muy caliente tapando la pata con un papel blanco y luego quitándoselo para dorarlo. Este procedimiento se aplica a cualquier carne que se desee asar para que salga jugosa.

REPOSTERÍA criolla



Antes de comenzar, le hago una aclaración general, que vale para todas las recetas incluidas en este capítulo: para cocinar tortas, bizcochuelos o budines, es recomendable que el horno esté a temperatura suave, para que la cocción sea pareja.

Torta criolla



3 tazas de miel de caña

3/4 taza de azúcar rubia

1 y 1/2 taza de harina

3/4 taza de leche

150 g de manteca

3 huevos

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de jengibre

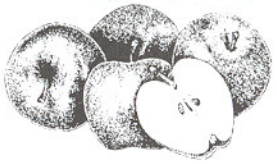
1/2 cucharadita de especias a gusto

Ponga la manteca en un bol y písela con un tenedor. Agréguele el azúcar y mezcle. Luego añada, de a poco, la harina tamizada, el jengibre y las especias. Integre los ingredientes y agregue la miel de caña. Disuelva el bicarbonato en la leche tibia y añádalo junto con las yemas batidas y las claras a punto de nieve. Continúe mezclando y vierta el contenido en un molde enmantecado y enharinado. Lleve al horno y espolvoree con azúcar rubia unos minutos antes de sacarla.

Un secretito

Para batir las claras a punto de nieve, tenga en cuenta que el recipiente donde realice el batido debe poseer la misma temperatura que las claras. Si agrega unas gotas de limón, vinagre o una pizca de sal y bate en forma enérgica, el resultado será perfecto.

Manzanas gauchitas



4 tazas de pan rallado
100 g de manteca
4 manzanas verdes
1 taza de azúcar
1 cucharada de canela
1 taza de leche
2 yemas batidas

Entibie la manteca y mézclela con el pan rallado. Desmenúcela con las manos para que la mezcla resulte arenosa.
Aparte, pele las manzanas, córtelas en tajadas finitas y rehóguelas en una sartén con manteca y azúcar hasta que estén blandas y doraditas.
Coloque en el fondo de una asadera enmanteca da y enharinada, una capa de la masa de pan rallado. Luego una capa de manzanas espolvoreadas con un poco de canela. Nuevamente una capa de pan, otra capa de manzanas con canela y por último una capa de pan.
Mezcle la leche con las yemas ligeramente batidas y viértala en la superficie. Lleve al horno hasta que esté doradita.

Sugerencias

Con las claras sobrantes, puede realizar un merengue para cubrir toda la superficie. En lugar de manzanas puede hacerlo con cualquier otra fruta de estación.

Acerca de los alfajores

Al igual que las empanadas, cada provincia tiene su alfajor representativo. Elaborados con masas esponjosas o más secas y duras, rellenos con dulces de frutas o de leche, cada uno presenta el sabor particular de su región. Un sabor típico que nos incita a degustarlos cada vez que visitamos algún rincón de nuestra geografía criolla.

Esta vez, vamos a visitar a Catamarca, Santa Fe y Córdoba a través de las recetas de sus alfajores regionales.

Y como dice el refrán popular...
Quien a buena mesa se arrima,
buen almíbar le cae encima.

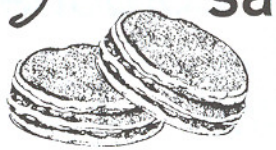
alfajores catamarqueños

PARA 12 UNIDADES

4 yemas de huevo
1 cucharada de grasa de pella tibia
1 copita de vinagre blanco
1 copita de anís
150 g de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/2 kg de dulce de leche repostero
2 tazas de merengue italiano
60 g de nueces picadas

Bata las yemas durante 5 minutos, agregue la grasa, el vinagre, el anís y siga batiendo durante 4 minutos más. Añada la harina tamizada con el polvo para hornear y trabaje la masa con los puños hasta formar globos. Si fuese necesario, agregue más harina para que no se adhiera la masa a las manos.
Déjela descansar de 5 a 10 minutos y luego estírela hasta que quede bien finita.
Corte la masa en discos, pínchelos con un tenedor y cocínelos en horno caliente.
Unte las tapas con dulce de leche y péguelas de dos en dos.
Bañe cada alfajor con merengue italiano y espolvoree con las nueces picadas.

alfajores santafesinos

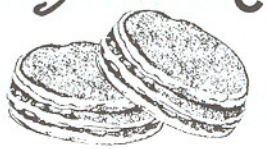


PARA 12 UNIDADES

7 yemas de huevo
150 g de manteca
400 g de harina común
5 cucharadas de lecha fría
1/2 kg de dulce de leche repostero
Merengue para cobertura
(necesitará 270 g de azúcar y 4 claras de huevo)

Mezcle las yemas con la manteca derretida y vaya agregando, de a poco, la harina tamizada alternando con la leche fría.
Integre todos los ingredientes y amase hasta que adquiera consistencia.
Divida la masa en 4 bollitos iguales y estírelos por separado tratando de que la masa no quede muy fina. Corte en forma de discos, pínchelos con un tenedor y cocínelos en horno caliente.
Retírelos del horno y déjelos enfriar. Unte cada tapa con abundante dulce de leche y únalas de a pares. Cubra cada alfajor con merengue y alíselo con una espátula.

alfajores cordobeses

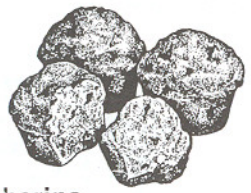


PARA 12 UNIDADES

400 g de harina
200 g de manteca
2 yemas de huevo
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharada de azúcar
1/2 kg de dulce a elección
3 cucharadas de leche
50 g de azúcar impalpable
2 cucharadas de agua hirviendo

Tamice la harina con el azúcar y el polvo para hornear. Agregue las yemas y la manteca derretida y una todos los ingredientes hasta formar una masa. Córtela con dos cuchillos hasta que quede dividida en pequeños daditos. Añada leche para volver a unir la masa pero sin amasar. Forme una bola y deje descansar durante media hora. Extienda la masa con un palote hasta que quede bien finita. Corte en discos, pínchelos con un tenedor y cocine en horno suave. Luego retire y deje enfriar. Unte cada disco con dulce y únalos por pares.
Cúbralos con un baño azucarado hecho con el azúcar impalpable y 2 cucharadas de agua hirviendo.

scons



500 g de harina
200 g de manteca
1 taza de leche
1 huevo
1 pizca de sal
1 cucharadita de polvo para hornear

Tamice la harina junto con el polvo de hornear y la sal. Pise la manteca con un tenedor y agregue la harina, uniendo los ingredientes con los dedos. Añada el huevo e incorpore la leche, poco a poco, hasta conseguir una mezcla homogénea. Separe bollitos pequeños, tratando de tocar la masa lo menos posible.
Colóquelos en una placa enmantecada y cocínelos en horno caliente durante 15 minutos aproximadamente.

Y como dice el refrán popular...
A quien amasa y cuece,
muchas cosas le acontecen.

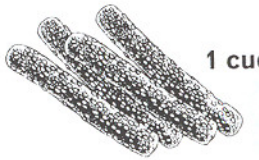
Empanaditas de membrillo

12 discos de masa
1/2 kg de dulce de membrillo
1 clavo de olor

Haga los discos de masa de acuerdo con la receta de página 26.
Disuelva el dulce de membrillo al calor de una hornalla, en una cacerola, con un poco de agua y un clavo de olor.
Cuando haya logrado una consistencia cremosa, retire del fuego y distribuya el dulce en los discos de masa. Pinte el borde de cada disco con un poco de agua y forme las empanadas haciéndoles el repulgo. Llévelas al horno caliente hasta que se doren.

Otras variantes: Puede rellenar las empanaditas con dulce de cayote diluido con vino dulce, con dulce de batata o con cualquier dulce regional.

Bastoncitos nevados



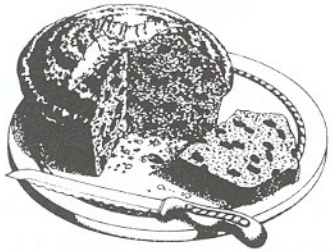
300 g de harina
1 pizca de sal
1 cucharadita al ras de canela
1 huevo y 1 yema
50 g de manteca
1 cucharada al ras de polvo para hornear
Ralladura de cáscara de 1 limón
100 cc de leche
100 g de azúcar impalpable
1 copita de vino dulce
Aceite, cantidad necesaria

Tamice la harina junto con el polvo para hornear, el azúcar impalpable –reservando la mitad para espolvorear luego– la sal y la canela.
Forme un aro en la mesada con este tamizado y agregue la ralladura de limón. Derrita la manteca hasta que esté casi transparente y bátala con las yemas, la clara de huevo y la leche. A último momento, agregue la copita de vino dulce.
Vuelque el batido en el hueco central, de a poco, y vaya incorporando harina hacia el centro. Trabaje con las manos hasta obtener un bollo liso y estire con el palo de amasar hasta que la masa tenga 1/2 cm de espesor. Corte bastoncitos de 2 cm de ancho por 10 cm de largo y colóquelos sobre fuentes para horno ligeramente aceitadas. Lleve al horno unos minutos, hasta que estén dorados. Retírelos y sírvalos fríos, espolvoreados con el resto del azúcar impalpable.

¿Le cuento?

Si corta los bastoncitos un poco más largos (quince o veinte centímetros, más o menos) y los anuda en el centro, tendrá los clásicos "nuditos uruguayos", una receta típica del país hermano.

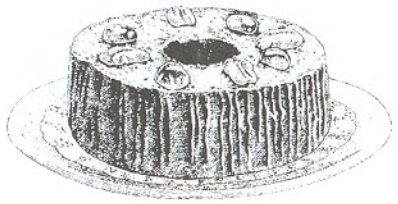
Pan de miel y canela



700 g de harina
100 g de azúcar
3 cucharadas de miel líquida
1/2 litro de agua
2 cucharadas de manteca
3 cucharaditas de polvo para hornear
1 y 1/2 cucharaditas de canela
50 g de nueces peladas y picadas
Sal

Mezcle en una cacerola el agua y el azúcar y deje que hiervan hasta obtener un almíbar rubio.
Retire del fuego y agregue la miel, la manteca, la canela y las nueces. Revuelva y reserve hasta que esté tibio.
Tamice la harina junto con el polvo para hornear y una pizca de sal y agréguela en forma de lluvia a la preparación anterior, revolviendo para que no se formen grumos.
Cuando obtenga una masa lisa y blanda, vuélquela en un molde enmantecado y lleve al horno hasta que la cubierta esté dorada.

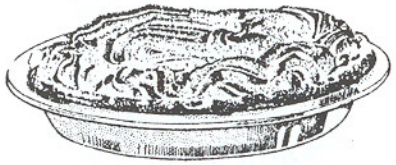
Budín de pan



1 litro de leche
1/2 kg de pan duro
250 g de azúcar
100 cc de caña
100 g de manteca
5 huevos
2 cucharaditas de esencia de vainilla
50 g de pasas de uva

Remoje el pan en la leche con azúcar y agregue la manteca derretida, los huevos batidos, esencia de vainilla, caña y pasas de uva.
Una vez que el pan esté blando, una todos los ingredientes con las manos y coloque la mezcla en un molde acaramelado.
Lleve a horno moderado durante una hora aproximadamente.

Postre de batatas



1 kg de batatas
50 g de manteca
3 huevos
3 cucharadas de azúcar
250 g de dulce de membrillo
Cubitos de manteca
Azúcar, para espolvorear

Haga un puré de batatas, agréguele la manteca derretida junto con 3 yemas, 3 claras batidas a nieve y azúcar.
Con la mitad de esta mezcla, forme una capa en una fuente enmantecada. Encima, distribuya el dulce de membrillo cortado en pequeños cubitos y cubra con el resto del puré.
Esparza cubitos de manteca en la superficie y espolvoree con azúcar.
Lleve al horno durante media hora aproximadamente.

índice

Acerca de la cocina criolla... y algunas aclaraciones 5
La cocción en el horno de barro 6
Las bases de la cocción 7

Panes, pizzas y bizcochos

Chipá 11
Pan de maíz 12
Bizcochos de grasa 13
Masa para pizzas 14
Opciones para pizzas 15
Pan de mesa 16
Pan de campo 17
Pan con chicharrones 18

Pasteles, guisados y empanadas

Chichoca de tomates con zapallitos 21
Carbonada en zapallo 22
Pastel de cambray 24
Polenta rellena 26
Acerca de las empanadas 27
Masa para horno 28
Masa básica de hojaldre 29
Empanadas criollas 30
Empanadas santiagueñas 31
Empanadas salteñas 32
Empanadas tucumanas 33
Empanadas sanjuaninas 34
Empanadas mendocinas 35
Empanadas cordobesas 36
Empanadas santafesinas 37

Vacunos, aves y otros bichos

Lechón al horno 41
Mulita asada (quirquincho) 42
Matambre al horno 43
Colita de cuadril mechada 44
Pollo al rancho viejo 45
Gallina al barro 46
Pescado criollo 47
Pata de cordero al horno 48

Repostería criolla

Torta criolla 51
Manzanas gauchitas 52
Acerca de los alfajores 53
Alfajores catamarqueños 54
Alfajores santafesinos 55
Alfajores cordobeses 56
Scons 57
Empanaditas de membrillo 58
Bastoncitos nevados 59
Pan de miel y canela 60
Budín de pan 61
Postre de batatas 62

Este libro se terminó de imprimir en
MUNDO GRÁFICO S.R.L.
Zeballos 885 - Avellaneda
Febrero de 2005